

RENDANG SAPI



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

4

- Für den Boemboe
- 5 Schalotten gehackt
- 12 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 12 g Laos
- 12 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 3 g Kurkuma
- 4 g Djahé (Ingwer)
- 4 Zitronenblätter
- 2 g Muskatnuss
- 8 g Palmzucker
- 5 geröstete Kimiri-Nüsse
- 12 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Für das Rendang
- 4 Nelken
- 2 Salam-Blätter
- 0,5 l Kokosmilch
- 12 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 2 Stück Sternanis
- 40 Kokosnüsse geröstet
- 500 g Rinderbrust in Scheiben geschnitten
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Boemboe fein pürieren. Das Öl in einer Wadjan- oder Bratpfanne erhitzen und den Boemboe 2 Minuten anbraten. Zitronengras und Salam dazugeben und während des Anbratens regelmäßig umrühren. Kokosmilch, Nelken und Sternanis zum Boemboe hinzufügen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Das Fleisch dazugeben und garen. Bei Bedarf Salz und Pfeffer hinzuzufügen. Zum Schluss die geröstete Kokosnuss hinzufügen und eine Weile köcheln lassen.

Serviertipp: mit Reis, Garnelencrackern und Bohnen